Mistral

Dörrgerät mit Umluftbetrieb

Bedienungsanleitung; Seite 1

Déshydrateur à circulation d'air

Mode d'emploi; page 15

Essiccatore a circolazione d'aria

Istruzioni d'uso; pagina 29

DFI

Art. 7173.708

Dörrgerät mit Umluftbetrieb Mistral

Gratulation!

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Sicherheitshinweise	**2**
Hinweise zu dieser Anleitung	3
Auspacken	3
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	**4**
Inbetriebnahme	**5**
– Vor der ersten Inbetriebnahme	5
– Verwendungszweck	5
– Aufstellen	6
– Zusammensetzen / Vorbereitung	6
– Dörrgut vorbereiten und einfüllen	7
– Anwendung	7
– Übersicht Dörrzeiten	8
– Aufbewahrung von Dörrgut	10
– Nach dem Gebrauch	11
Reinigung	**12**
Aufbewahrung / Wartung	**13**
Störungen	**13**
Entsorgung	**14**
Technische Daten	**14**

2 Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- **Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden**
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, die Geräte sicher zu benutzen, dürfen die Geräte nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- Das Gerät darf nur an einer Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von mindestens 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - vor jeder Reinigung oder Wartung
  - nach dem Gebrauch
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen

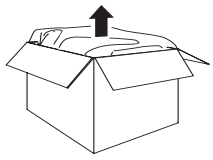
  In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf eine trockene, stabile, ebene, rutschfeste und wärmebeständige Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahnen einhalten
  - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen. Mindestabstand von 70 cm einhalten (Heisser Luftaustritt)
  - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
  - **Gerät nicht abdecken (Brandgefahr).** Die Luftansaug- und Luftausblasöffnung freihalten
  - Nur in trockenen Räumen verwenden
  - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Gerät während des Betriebs niemals verrücken (Stromschlag- und Verbrennungsgefahr)
- ***Bei längerem Betrieb wird das Gerät heiss: Nur den Drehregler berühren (Verbrennungsgefahr)***
- ***Die erhitzten Geräteoberflächen nicht berühren, sondern nur den Drehregler (Verbrennungsgefahr)***
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen (Brandgefahr)
- Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht lassen
- Gerät vor jeder Umplatzierung/Reinigung/Wartung vollständig abkühlen lassen (Verbrennungsgefahr)
- Gerät nur in trockenen Räumen und nicht im Freien aufbewahren
- Das Eindringen in den unteren Teil des Gerätes mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen ist strengstens verboten
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile

Hinweise zu dieser Anleitung

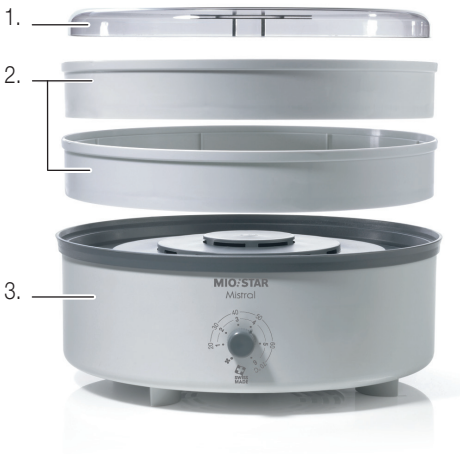
Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken



– **Dörrgerät aus der Verpackung nehmen**



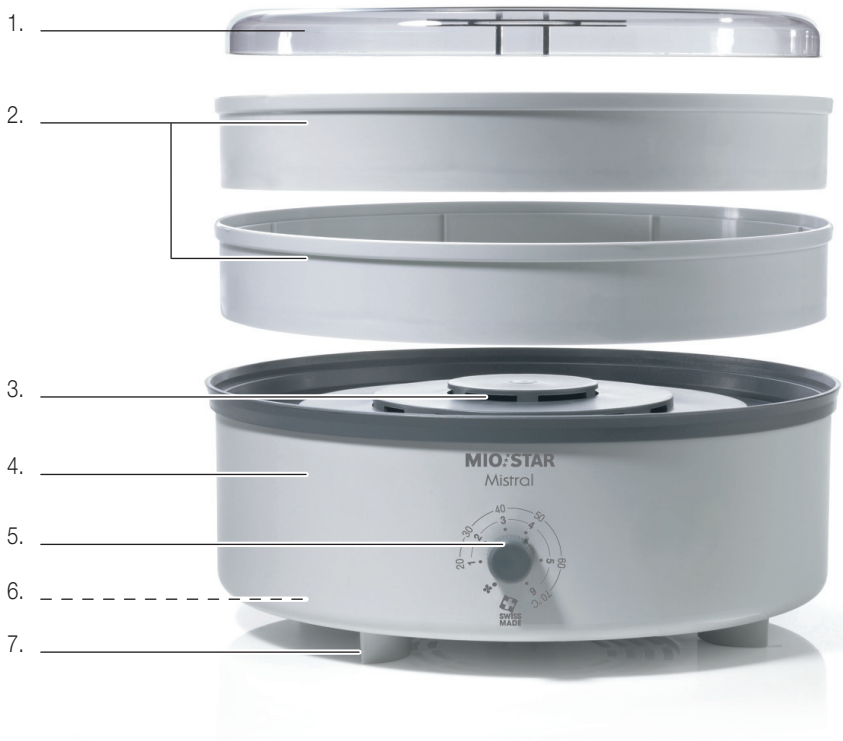
– **Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:**
  1. Deckel
  2. 2 Dörrsiebe
  3. Dörrgerät (Grundgerät)

– **Siebe gründlich reinigen.** Gerät und Deckel mit einem feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben
– **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
– **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel,** denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

Tipp:

– Bewahren Sie die Verpackung zur Aufbewahrung des Gerätes auf, wenn Sie es nicht das ganze Jahr benutzen, oder für spätere Transporte (z.B. für Umzüge, Service usw.).

Übersicht der Geräte- und Bedienteile



Dörrgerät:

1. Deckel mit Temperaturangaben und Luftaustrittsöffnung (Achtung; während Gebrauch heiss!)
2. Dörrsiebe; bis zu 10 Siebe sind stapelbar (Zusatzsiebe sind in Ihrer Migros erhältlich; Mio Star 2er-Set, Art.-Nr. 7173.721)
3. Luftaustritt (Achtung; während Gebrauch heiss!)
4. Grundgerät
5. Stufenloser Temperatur-Drehregler (20 bis 70 °C) für Umluftbetrieb. Bei den Grad Celsius Angaben handelt es sich um Ca-Werte, die variieren können
6. Kabelfach für Netzkabel/-stecker (auf Geräteunterseite)
7. Füsse (Gerät nicht direkt auf kratz- oder wärmeempfindliche Oberfläche stellen)

Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- ***Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen***
- **Keine Gegenstände auf das Gerät stellen (Brandgefahr)**
- **Gerät nicht abdecken. Luftansaug- und Luftausblasöffnung immer freihalten (Brandgefahr)**
- **Während des Betriebs Gerät niemals verrücken (Verbrennungsgefahr)**
- ***Bei längerem Betrieb wird das Gerät heiss: Nur den Drehregler berühren (Verbrennungsgefahr)***
- ***Die erhitzten Geräteoberflächen nicht berühren, sondern nur den Drehregler (Verbrennungsgefahr)***
- **Gerät nur in trockenen Räumen anwenden**
- **Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach kompletter Abkühlung erfolgen**

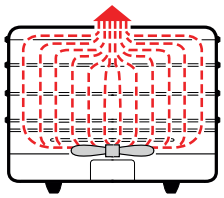
Vor dem ersten Gebrauch Siebe mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Grundgerät und Deckel nur mit einem angefeuchteten Tuch abwischen und trocknen lassen (siehe «Reinigung» Seite 12).

Verwendungszweck

Dörren ist die natürlichste und einfachste Art, Früchte, Gemüse, Pilze und Kräuter dauerhaft zu konservieren.

Gedörrtes behält seinen hohen Nährwert und ist daher nicht nur schmackhaft, sondern auch sehr gesund. Gedörrte Vorräte sind ausserdem eine preiswerte Alternative zu Konserven und energieaufwendigem Tiefkühlen.

Denn dank dem Dörrgerät können frische Lebensmittel in der jeweiligen Saison verarbeitet werden.



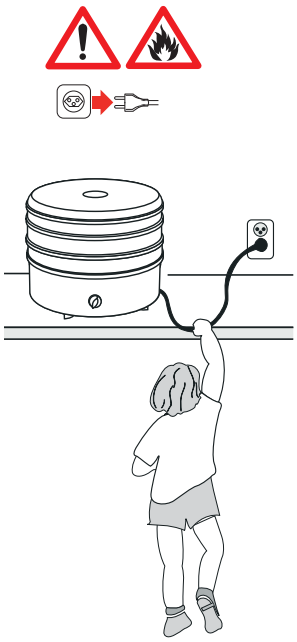
Aktive Warmluft-Zirkulation

Schonendes und gleichmässiges Dörren – mit dem Dörrgerät.

Während die Temperatur-Regulierung des Dörrgeräts das Dörrgut schont, erlaubt die **aktive Warmluft-Zirkulation** ein absolut gleichmässiges Dörren. So bleiben die wertvollen Nährstoffe im Dörrgut vollständig erhalten. Gedörrtes aus dem Dörrgerät ist deshalb nicht nur gut und günstig, sondern auch gesund!

Wichtig!

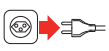
– Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt



1. Aufstellen

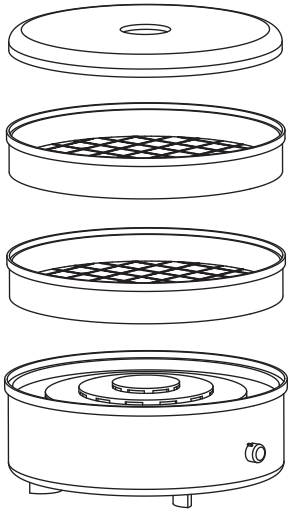
Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Dörrgerät auf eine trockene, stabile, ebene, rutschfeste und wärmebeständige Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen
- Gerät nicht auf wärmeempfindlichen Unterlagen (z.B. lackierte Möbel), auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen stellen. Mindestabstand von 70 cm einhalten (Heisser Luftaustritt)
- Gerät nicht abdecken und keine Gegenstände darauf stellen. Die Luftansaug- und Luftausblasöffnung freihalten!
- Netzkabel nicht über Ecken oder Kanten herunterhängen lassen, nicht einklemmen und nicht auf heisse Oberflächen legen
- **Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden. Kinder erkennen die Verletzungsgefahren nicht, die von einem Haushaltsgerät ausgehen können!**



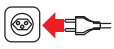
2. Zusammensetzen / Vorbereitung

- **Netzstecker ziehen**
- **Siebe** auf Grundgerät legen und den **Deckel aufsetzen**
- Netzkabel ganz aus dem Kabelfach ausziehen
- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose (230 V / 50 Hz) betriebsbereit. Bei Nichtgebrauch immer Netzstecker ziehen
- Lassen Sie das Gerät bei der erstmaligen Inbetriebnahme 10 Minuten bei 70 °C ***leer*** (ohne Dörrgut) laufen
- Danach spülen Sie die Dörrsiebe und den Deckel (niemals den unteren Teil des Gerätes) mit warmem Wasser ab und trocknen diese mit einem Tuch. Jetzt ist das Gerät einsatzbereit!



3. Dörrgut vorbereiten und einfüllen

– Verdorbene Teile herausschneiden, das Dörrgut säubern und mit einem Tuch oder Küchenpapier gut trocknen.
  Hinweis: Kein nasses oder stark saftendes Dörrgut verwenden
– Das Dörrgut in möglichst gleich grosse und dicke Stücke schneiden
– Dörrgut in die Siebe schichten (jedes Sieb gleichmässig mit Dörrgut belegen).
  Hinweis: Die Stücke nicht übereinander, sondern eng zusammen legen
– Siebe auf das Grundgerät stellen. Es können bis maximal 10 Siebe auf das Gerät geschichtet werden
  Tipp:
  Zusatzsiebe sind in Ihrer Migros erhältlich (2er-Set Art.-Nr. 7173.721)
– Deckel auflegen



4. Anwendung

– Das Dörrgerät an die Steckdose (230 V) anschliessen (das Gebläse schaltet ein)
– Gewünschte Temperatur mit dem Drehregler einstellen.
  Hinweis: Geeignete Dörrtemperatur des Dörrgutes entnehmen Sie den Seiten 8/9 und der Deckelbeschriftung
– Durch die Luftzirkulation wird – nach kurzer Betriebsdauer – vom untersten bis obersten Sieb eine gleichmässige Temperaturverteilung erzielt und die mit Feuchtigkeit angereicherte Luft durch die Öffnung im Deckel ausgeblasen. Durch die aktive Umluft wird das Dörrgut gleichzeitig von beiden Seiten getrocknet, was das Wenden des Dörrguts erübrigt und zugleich die Dörrzeiten erheblich reduziert. Trotzdem wird ab 5 Dörrgittern ein Umschichten der Siebe empfohlen

Hinweise:

– ***Bei längerem Betrieb wird das Gerät heiss: Nur den Drehregler berühren (Verbrennungsgefahr)***
– ***Die erhitzten Geräteoberflächen nicht berühren, sondern nur den Drehregler (Verbrennungsgefahr)***
– ***Niemals Tücher oder ähnliches über das Gerät legen (Brandgefahr!). Luftansaug- und Luftausblasöffnung des Geräts nie abdecken***
– ***Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht lassen***
– ***Bei den Grad Celsius Angaben handelt es sich um Ca-Werte, die variieren können***

5. Übersicht Dörrzeiten

5.1 Früchte dörren

- Alle Früchte bei **70 °C/Position 6** dörren, Kerngehäuse, Stiele und Kerne entfernen (ausgenommen Kirschen)
- Um das Braunwerden der Früchte zu verhindern, vor dem Dörren mit Zitronensaft bestreichen
- **Die angegebenen Temperaturen und Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Grösse der Stücke und Feuchtigkeitsgehalt der Früchte können sich die Dörrzeiten erheblich verändern**

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Menge pro Sieb ca.	Gewicht fertig gedörrt in % des Frischgewichtes	Temp. Grad/ Regler Position
Äpfel	Schnitze ca. 15 mm dick	6–10	gut biegsam	600 g	10–15 %	70 °C/6
	Scheiben ca. 8 mm dick	6–8	gut biegsam	600 g	10–15 %	70 °C/6
Aprikosen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10–18	biegsam	500 g	20%	70 °C/6
Ananas	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick	10–12	gut biegsam	500 g	25–30%	70 °C/6
Bananen	schälen, längs halbieren, vierteln	8–12	biegsam	600 g	20–25%	70 °C/6
Birnen	halbieren, Schnittfläche nach oben	15–30	biegsam	600 g	20–25%	70 °C/6
	Scheiben ca. 8 mm dick	6–10	biegsam	600 g	20–25%	70 °C/6
Erdbeeren	halbieren	9–15	biegsam	250 g	20%	70 °C/6
	ganz	9–15	biegsam	500 g	20%	70 °C/6
Feigen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10–12	trocken	600 g	20%	50 °C/4
Kirschen	ganz, entsteint	10–18	lederartig	500 g	25–30%	70 °C/6
Trauben	halbieren, Schnittfläche nach oben	12–15	gut biegsam	500 g	20%	70 °C/6
Zwetschgen/ Pflaumen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10–18	biegsam	500 g	20%	70 °C/6

5.2 Kräuter dörren

- Sämtliche Kräuter werden bei **40 °C/ Position 3** gedörrt
- **Die angegebenen Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Art der Kräuter kann sich diese Zeit verändern. Kräuter erst kurz vor der Verwendung zerreiben**

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Temp. Grad/ Regler Position
Basilikum, Bohnenkraut, Dill, Estragon, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch	ganz dörren oder schneiden, waschen, auf Gaze/Zellstoff legen und trocknen lassen	2–6	zerbrechlich	40 °C/3

5.3 Gemüse dörren

- Alle Gemüse bei **70 °C/Position 6** dörren, Suppengemüse bei **60 °C/ Position 5**
- **Die angegebenen Temperaturen und Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Grösse der Stücke können sich die Dörrzeiten erheblich verändern**

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Menge pro Sieb ca.	Gewicht fertig gedörrt in % des Frischgewichtes	Temp. Grad/ Regler Position
Bohnen	ganze Bohnen *	6–10	zerbrechlich	400 g	15%	70 °C/6
Erbsen	abhülsen *	8–10	hart	400 g	25%	70 °C/6
Gurken	ungeschält, Scheiben ca. 1 cm dick *	6–8	hart	400 g	15%	70 °C/6
Karotten	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick *	6–8	hart	400 g	15%	70 °C/6
Lauch	halbieren, 6-8 cm lange Stücke schneiden *	6–10	zerbrechlich	500 g	20%	70 °C/6
Peperoni/ Paprika	in Streifen schneiden ca. 8 mm dick *	8–10	biegsam	400 g	20%	70 °C/6
Sellerie	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick *	6–10	hart	400 g	15%	70 °C/6
Suppen-gemüse	Karotten, Sellerie, Lauch, Kohlrabi, Kohl in feine Streifen schneiden *	6–8	zäh	300 g	10–15%	60 °C/5
Tomaten	schälen, halbieren, Schnittfläche nach oben *	10–14	biegsam	400 g	15%	70 °C/6
	Scheiben ca. 6 mm dick *	7–10	hart	300 g	10%	70 °C/6
Zucchini	ungeschält, Scheiben ca. 8 mm dick *	7–8	biegsam	400 g	15%	70 °C/6

* kurz blanchieren

5.4 Pilze dörren

- Sämtliche Pilze werden bei **50 °C/Position 4** gedörrt
- **Die angegebenen Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Pilzart und Grösse der Stücke kann sich diese Zeit verändern**

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Temp. Grad/Regler Position
Alle Sorten (ausser Eier-schwämme)	gut reinigen, kleinere Pilze nicht zerschneiden, grosse der Länge nach in Scheiben schneiden	2–6	zäh	50 °C/4

6. Aufbewahrung von Dörrgut

Voraussetzung für die einwandfreie Lagerung ist absolut trockenes und ausgekühltes Dörrgut. Damit das Dörrgut keine Feuchtigkeit mehr aufnehmen kann, verwendet man luftdichte Vorratsdosen, Gläser und Kunststoffbeutel oder das Dörrgut wird eingeschweisst (z.B. mit Vakuumiergerät Mio Star Vacuo, Art.-Nr. 7173.411). Vor Licht schützen. Bei Lagerung Datum vermerken.

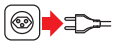
Tipps:

- Damit die Früchte und Gemüse ihre natürliche Farbe behalten und sich beim Dörren nicht verfärben, bestreichen Sie diese vorher mit etwas Zitronensaft
- Prüfen Sie nach ca. 1 Woche die Feuchtigkeit des aufbewahrten Dörrguts, indem Sie ein Stück zerschneiden. Bilden sich an der Schnittkante noch kleinste Wassertröpfchen, wurde nicht ausreichend gedörrt. Verteilen Sie das Dörrgut nochmals auf die Siebe, bis die erneute Schnittprobe zufriedenstellend ausfällt
- Gedörrte Bohnen und Kefen sollten vor der Verwendung über Nacht in lauwarmem Wasser eingeweicht werden
- Dörrgemüse und zum Kochen bestimmte Dörrfrüchte vor der Verwendung mit lauwarmem Wasser bedecken und über Nacht einweichen. Bei Suppen oder Saucen das Dörrgemüse und die Dörrkräuter gleich mitkochen

6.1 Tipp für Pilzesammler

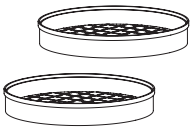
Röhrenpilze (Steinpilze, Maronenröhrlinge etc.) nur mit dem Messer säubern und keinesfalls waschen. Bei sehr nassen Pilzen die Röhren unter dem Hut entfernen. Anschliessend in Scheiben schneiden und eventuell mit etwas Zitronensaft beidseitig sparsam bestreichen, um die Farbe zu erhalten.

- Morcheln, Totentrompeten und kleinere Lamellenpilze können ganz gedörrt werden. Aber Achtung: Eierschwämme (in gewissen Regionen auch Pfifferlinge genannt), eignen sich weder zum Dörren noch Tiefgefrieren, da sie dadurch sehr zäh werden



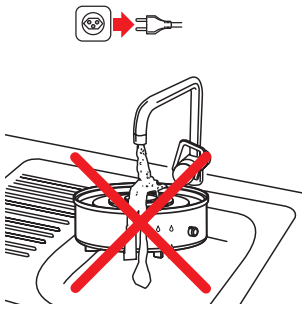
7. Nach dem Gebrauch

- **Netzstecker ziehen**
- Gerät komplett abkühlen lassen
- Gerät aus ***hygienischen Gründen nach Beendigung*** des Dörrbetriebs immer reinigen (schützt auch vor Rauch- und Geruchsemission). Siehe nachfolgendes Kapitel «Reinigung» auf Seite 12



Zubehör

- Zusatzsiebe sind in Ihrer Migros erhältlich (2er-Set; Art.-Nr. 7173.721)

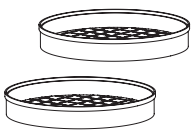


Grundgerät

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen
- Gerät und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen (Gefahr durch Stromschlag)
- Den unteren Teil des Gerätes nie in Wasser oder Flüssigkeit tauchen (Kurzschlussgefahr!). Reinigen Sie den Deckel und den unteren Teil des Gerätes nur mit einem feuchten Tuch
- Das Eindringen in den unteren Teil des Gerätes mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen ist strengstens verboten

Hinweis:

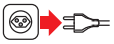
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden



Dörrsiebe

- Siebe mit üblichem Spülmittel reinigen. Die Siebe sind spülmaschinenfest. Nur in oberen (!) Waschkorb legen und eine ***max. Temperatur von 40 °C*** wählen (s. Anleitung Geschirrspülmaschine)

Aufbewahrung / Wartung



Aufbewahrung

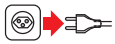
Bei Nichtgebrauch den Netzstecker ziehen. Für die Aufbewahrung kann das Kabel in das Kabelfach im Unterteil des Gerätes geschoben werden.

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benützt, sollte es vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Verpackung aufzubewahren.

Wartung

Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt das Dörrgerät keinerlei weitere Wartung. Regelmässig Netzkabel und -stecker auf Beschädigungen kontrollieren.

Störungen



Bei Störungen oder defektem Gerät, bitte sofort Netzstecker ziehen. Tritt eine Funktionsstörung durch einen Wärmestau im unteren Teil auf, schaltet das Gerät automatisch ab.

Die Sicherung hat den Stromkreis unterbrochen.

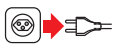
Mögliche Ursachen: Siebe überfüllt oder Lüftungsmotor defekt.

Behebung: Netzstecker ziehen, Gerät abkühlen lassen, zuviel eingefülltes Dörrgut entnehmen.

Das Gerät wieder an die Steckdose anschliessen. Erneuter Dörrversuch starten. Schaltet das Gerät nach einiger Zeit wieder ab, ist das Gerät defekt. Bitte wenden Sie sich an den MIGROS-Service.

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen, können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.



Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt oder nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.

Entsorgung

- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgegeben werden
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

Technische Daten

Nennspannung	230 Volt / 50 Hz
Nennleistung	600 Watt
Sicherung	100 °C mit Selbsthaltung
Temperatur	Stufenlos regulierbar 20 °C bis 70 °C
Masse	ca. Ø 33.5 cm x 23 cm hoch
Länge Netzkabel	ca. 1.5 m
Gewicht	ca. 2.3 kg
Material	Kunstoff PP und SAN
Funkentstört	Nach EU-Norm
Zulassung	CE / S+
M-Garantie	2 Jahre
Zubehör	2 Dörrsiebe (Zusatzsiebe sind in Ihrer Migros erhältlich; 2er-Set Art.-Nr. 7173.721)

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich

Déshydrateur à circulation d'air Mistral

Félicitations!

En achetant cet appareil, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne doivent pas utiliser cet appareil.

Sommaire

	Page
Consignes de sécurité	**16**
A propos de ce mode d'emploi	17
Déballage	17
Eléments de l'appareil et de commande	**18**
Fonctionnement	**19**
– Avant la 1ère mise en marche	19
– Utilisation	19
– Mise en place	20
– Assemblage / Préparation	20
– Préparation et disposition des aliments à déshydrater	21
– Utilisation	21
– Résumé des temps de séchage	22
– Conservation des aliments déshydratés	24
– Après utilisation	25
Nettoyage	**26**
Rangement / Entretien	**27**
Problèmes	**27**
Elimination	**28**
Données techniques	**28**

Consignes de sécurité

Avant de brancher l'appareil au courant électrique veuillez lire attentivement ce mode d'emploi qui contient des consignes de sécurité et de fonctionnement importantes.

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour les futurs utilsateurs
- Ne jamais plonger l'appareil, ni le cordon dans l'eau ou autres liquides (risque de décharge électrique)
- **Veiller à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil, conserver celui-ci hors de leur portée**
- **Utiliser l'appareil hors de portée des enfants**
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise (230 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
  - avant de le déplacer
  - avant chaque nettoyage ou entretien
  - après utilisation
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives et ne le coincez pas, ne le faites pas passer sur des objets chauds, il ne doit pas pendre et doit être protégé de l'huile
- Contrôler régulièrement le bon état de la fiche et du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées; enlevez toujours la fiche de la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Ne jamais transporter l'appareil en tirant sur le cordon
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- N'utilisez pas l'appareil:
  - en cas de problème
  - si le cordon est endommagé
  - lorsque celui-ci est tombé ou s'il a été endommagé

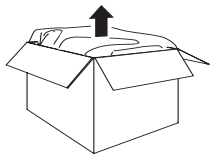
  Dans ce cas faites contrôler et réparer l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
  - placez l'appareil sur une surface sèche, plane, stable, résistante à la chaleur et antidérapante et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet
  - ne placez pas l'appareil ni sur ou sous des installations et des éléments de cuisine inflammables ou pouvant fondre, ni à proximité de rideaux; maintenir une distance minimum de 70 cm (sortie d'air chaud)
  - l'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
  - **ne couvrez pas l'appareil (risque d'incendie).** Ne jamais couvrir l'arrivée ni l'évacuation d'air
  - n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs
  - ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher!)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne (risque de décharge électrique et de brûlures)
- ***Lorsque l'appareil fonctionne longtemps il devient chaud. Ne toucher que l'interrupteur rotatif (risque de brûlures)***
- ***Ne touchez jamais les surfaces de l'appareil qui sont chaudes, mais uniquement l'interrupteur rotatif (risque de brûlures)***
- Ne pas mettre d'objets sur l'appareil (risque d'incendie!)
- Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance
- Avant de procéder au déplacement/nettoyage/entretien de l'appareil, il est impératif de le laisser refroidir complètement (risque de brûlures)
- Ne conserver l'appareil que dans des locaux secs et pas à l'extérieur
- Il est complètement interdit d'introduire quelque chose dans l'appareil et d'en ouvrir le corps
- N'utilisez que des pièces de rechange originales

A propos de ce mode d'emploi

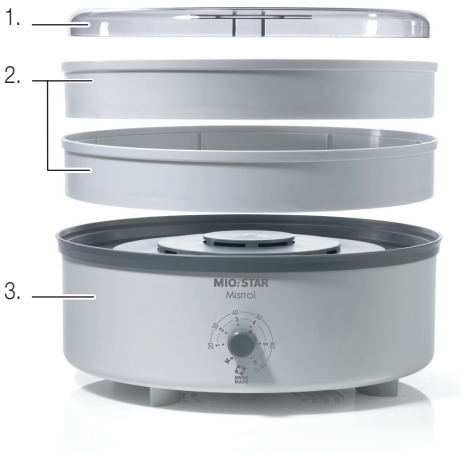
Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

Conservez soigneusement ce mode d'emploi et remettez-le à tout utilisateur éventuel.

Déballage



– **Sortir l'appareil de son emballage**



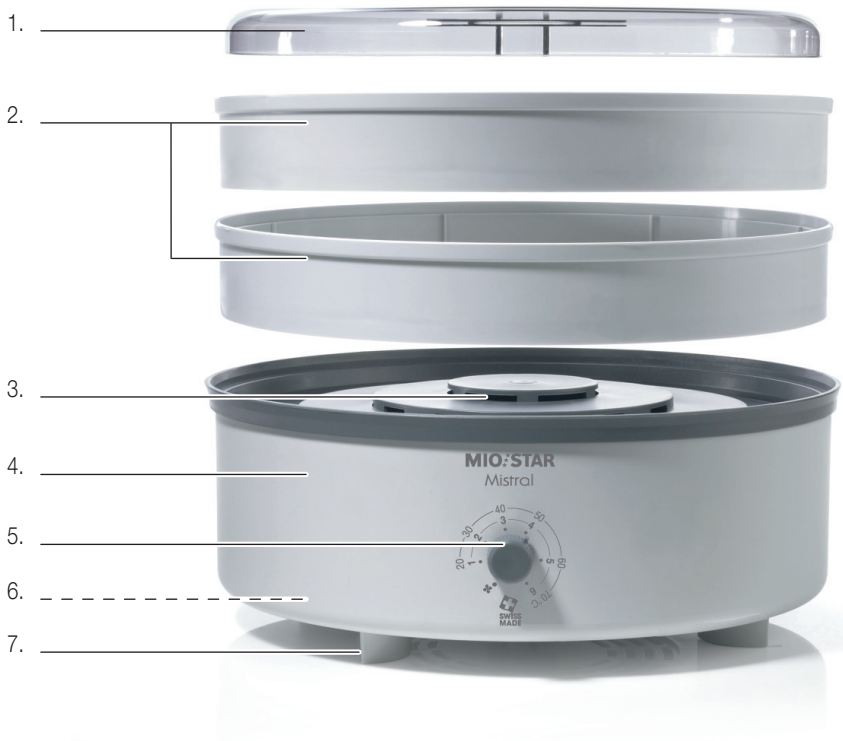
– **Veuillez contrôler la présence des pièces suivantes dans l'emballage:**
  1. Couvercle
  2. 2 tamis
  3. Déshydrateur (appareil de base)

– **Nettoyer à fond les tamis.** Nettoyer l'appareil et le couvercle avec un chiffon humide et l'essuyer soigneusement
– **Contrôler que la tension de réseau** (230 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette)
– **Détruire tous les sacs plastiques** qui peuvent représenter un jeu dangereux pour les enfants!

Conseil:

– conservez l'emballage pour ranger l'appareil, si vous ne vous en servez pas ou pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.).

Eléments de l'appareil et de commande



Déshydrateur:

1. Couvercle avec indications de température et sorties d'air (attention; chaud quand appareil est en marche!)
2. Plateaux-tamis; jusqu'à 10 plateaux empilables (disponibles auprès de votre Migros; 2è set Mio Star, art. n° 7173.721)
3. Sortie d'air (attention; chaud quand appareil est en marche!)
4. Appareil de base
5. Régulateur de température progressif (de 20 à 70 °C) pour circulation d'air. Les valeurs en degrés Celsius sont des valeurs approximatives qui peuvent varier
6. Logement pour cordon d'alimentation/ fiche (sous l'appareil)
7. Pieds (ne poser l'appareil directement sur une surface qui se raye et craint la chaleur

Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 16 et respecter les règles de sécurité suivantes:

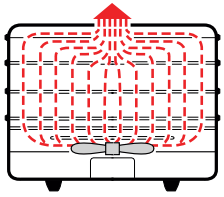
- ***veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil***
- **ne rien poser sur l'appareil (risque d'incendie)**
- **ne pas couvrir l'appareil. Il faut toujours laisser *l'arrivée et l'évacuation d'air* libres! (risque d'incendie)**
- **lorsque l'appareil fonctionne ne jamais le déplacer (risque de brûlures)**
- ***Lorsque l'appareil fonctionne longtemps il devient chaud. Ne toucher que l'interrupteur rotatif (risque de brûlures)***
- ***Ne touchez jamais les surfaces de l'appareil qui sont chaudes, mais uniquement l'interrupteur rotatif (risque de brûlures)***
- **n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs**
- **n'effectuez le nettoyage de l'appareil que lorsque celui-ci est débranché et après l'avoir laissé complètement refroidir**

Avant la 1ère mise en marche lavez soigneusement les tamis à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Ne nettoyez l'appareil de base et le couvercle qu'avec un chiffon humide (voir «Nettoyage» page 26).

Utilisation

La déshydratation est la façon la plus naturelle et la plus simple de conserver les fruits, légumes, champignons et fines herbes.

La haute valeur nutritive des produits déshydratés est préservée et ceux-ci restent non seulement délicieux, mais sont aussi très sains. Les réserves de produits séchés représentent en outre une alternative avantageuse aux conserves et à la congélation qui utilise davantage d'énergie. Grâce au déshydrateur, les produits frais peuvent être traités pendant la saison même de la récolte.



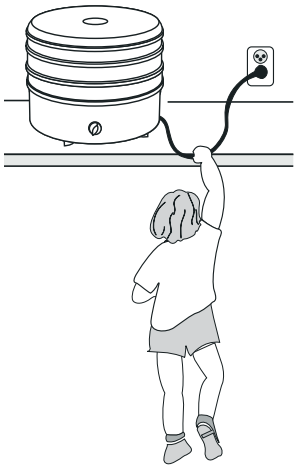
circulation active d'air chaud

Déshydrater délicatement et régulièrement avec un déshydrateur.

Le réglage de la température permet de ménager les produits à sécher et **la circulation active d'air chaud** en assure une déshydratation absolument régulière. Ainsi, les précieuses substances nutritives sont entièrement conservées. Déshydrater avec un déshydrateur est non seulement bon et avantageux mais aussi sain!

Important!

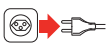
– L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique



1. Mise en place

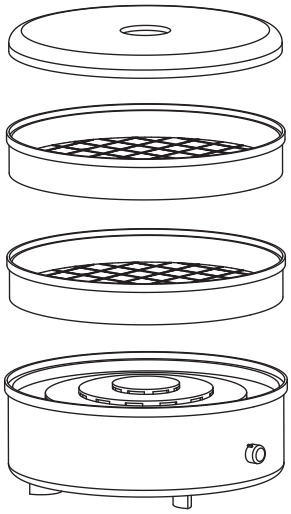
Pour choisir l'emplacement de l'appareil, il faut respecter les points suivants:

- **débrancher l'appareil**
- placez l'appareil sur une surface sèche, résistante à la chaleur, stable, plane et antidérapante, et jamais directement sous une prise de courant
- ne placez pas l'appareil sur des surfaces délicates (ex. meubles laqués) ni sur ou sous des installations et des éléments de cuisine inflammables ou pouvant fondre, ni à proximité de rideaux. Maintenir une distance minimum de 70 cm (sortie d'air chaud)
- ne pas couvrir l'appareil et ne pas poser d'objets dessus. Laisser les fentes d'aération libres!
- ne faites pas passer le cordon sur des angles, des arêtes vives ou des surfaces chaudes et ne le coincez pas
- **Tenir l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers que peuvent représenter les appareils électroménagers!**



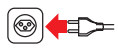
2. Assemblage / Préparation

- **Débrancher l'appareil**
- Poser **les tamis** sur l'appareil et **placer le couvercle**
- Sortir complètement le cordon de son logement
- Une fois branché (230 V / 50 Hz), l'appareil est prêt à l'emploi. En cas de non utilisation, il faut toujours débrancher l'appareil
- Lors de la première utilisation, laisser fonctionner l'appareil ***vide*** (sans aliments) à 70 °C pendant 10 minutes
- Rincer ensuite les tamis et le couvercle (mais jamais la base) à l'eau chaude et sécher avec un chiffon. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner!



3. Préparation et disposition des aliments à déshydrater

– Enlever les parties molles ou blettes. Nettoyer les produits et les sécher soigneusement avec un chiffon ou du papier de ménage.
  Attention: ne pas utiliser d'aliments très humides ou très juteux
– Débiter les aliments en morceaux, si possible de mêmes épaisseur et taille
– Déposer les aliments à sécher sur les tamis, sans trop les serrer.
  Attention: Ne pas les poser l'un sur l'autre, mais serrés côte à côte et jamais en plusieurs couches
– Poser les tamis sur l'appareil de base. L'appareil peut contenir au maximum 10 tamis empilés
  Conseil:
  Tamis supplémentaires disponibles auprès de votre Migros (2è set art. n° 7173.721)
– Poser le couvercle



4. Utilisation

– Brancher l'appareil (230 V). La soufflerie se met en marche
– Régler la température de séchage à l'aide de l'interrupteur prévu à cet effet.
  Attention: Vous trouverez les températures de séchage appropriées dans les tableaux aux pages 22 et 23 et sur le couvercle
– Grâce à la circulation d'air, la répartition de la température devient rapidement régulière, du tamis le plus bas au plus haut et l'air humide est expulsé par le trou du couvercle. A partir de 5 tamis de séchage, il est recommandé d'intervertir les tamis. Grâce à la circulation d'air active, les aliments seront séchés des deux côtés en même temps, ce qui évite de les tourner et réduit ainsi le temps de séchage

Attention:

– ***Lorsque l'appareil fonctionne longtemps il devient chaud. Ne toucher que l'interrupteur rotatif (risque de brûlures)***
– ***Ne touchez jamais les surfaces de l'appareil qui sont chaudes, mais uniquement l'interrupteur rotatif (risque de brûlures)***
– ***Ne posez jamais de serviette ou d'objet semblable sur l'appareil (danger d'incendie!). Ne jamais couvrir l'arrivée ni l'évacuation d'air***
– ***Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance***
– ***Les valeurs en degrés Celsius sont des valeurs approximatives qui peuvent varier***

5. Résumé des temps de séchage

5.1 Le séchage des fruits

- Sécher tous les fruits sur la **position 6 à 70 °C** ôter queue, cœur, pépins et noyaux (à l'exception des cerises)
- Pour les empêcher de brunir, les enduire de jus de citron avant de les sécher
- **Les températures et temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Le temps peut varier considérablement selon la grandeur des morceaux et le degré d'humidité des produits.**

Fruits	Préparation	Temps de séchage en heures, env.	Etat des légumes secs	Quantité par tamis, env.	Poids sec en % du poids frais	Temp. degrés/ position
Abricots	partagés en deux, face interne en haut	10–18	souples	500 g	20 %	70 °C/6
Ananas	pelées, tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	10–12	bien souples	500 g	25–30 %	70 °C/6
Bananes	pelées, partagées en deux ou en quatre dans le sens de la longueur	8–12	souples	600 g	20–25 %	70 °C/6
Cerises	entières, dénoyautées	10–18	comme du cuir	500 g	25–30 %	70 °C/6
Figues	partagés en deux, face interne en haut	10–12	sèches	600 g	20 %	50 °C/5
Fraises	partagées en deux	9–15	souples	250 g	20 %	70 °C/6
	entières	9–15	souples	500 g	20 %	70 °C/6
Poires	partagées en deux, face interne en haut	15–30	souples	600 g	20–25 %	70 °C/6
	en tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	6–10	souples	500 g	20–25 %	70 °C/6
Pommes	lamelles d'env. 15 mm d'épaisseur	6–10	bien souples	600 g	10–15 %	70 °C/6
	tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	6–8	bien souples	600 g	10–15 %	70 °C/6
Prunes et pruneaux	partagés en deux, face interne en haut	10–18	souples	500 g	20 %	70 °C/6
Raisin	grains partagés en deux, face interne en haut	12–15	bien souples	500 g	20 %	70 °C/6

5.2 Le séchage des herbes aromatiques

- Sécher tous les herbes aromatiques à **position 3 à 40 °C**
- **Les temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Ils peuvent varier selon les herbes. Réduire les herbes en poudre juste avant de les utiliser**

Herbes	Préparation	Temps de séchage en heures, env.	Etat des herbes sèches	Temp. degrés/ position
Aneth, basilic, ciboulette, estragon, persil, romarin, sarriette, sauge	entières ou coupées; laver les herbes, les poser sur un morceau de gaze ou de cellulose et laisser sécher	2–6	cassantes	40 °C/3

5.3 Le séchage des légumes

- Sécher tous les légumes à **position 6 à 70 °C** sauf le jus de légumes à **position 5 à 60 °C**
- **Les températures et temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Le temps peut varier considérablement selon la grandeur des morceaux**

Légumes	Préparation	Temps de séchage en heures, env.	Etat des légumes secs	Quantité par tamis, env.	Poids sec en % du poids frais	Temp. degrés/ position
Carottes	pelées, rond. d'env. 8 mm d'épaisseur *	6–8	dures	400 g	15%	70 °C/6
Céleris	pelés, tranches d'env. 8 mm d'épaisseur*	6–10	durs	400 g	15%	70 °C/6
Concombres	non pelés, rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur *	6–8	durs	400 g	15%	70 °C/6
Courgettes	non pelées, rondelles d'env. 8 mm d'épaisseur *	7–8	souples	400 g	15%	70 °C/6
Haricots verts	entiers *	6–10	cassants	400 g	15%	70 °C/6
Julienne de légumes	carottes, céleris, poireaux, choux-raves, choux – coupés en filaments *	6–8	coriaces	300 g	10–15%	60 °C/5
Petits pois	entiers, cuits *	8–10	durs	400 g	25%	70 °C/6
Poireaux	coupés en deux dans la longueur puis en morceaux de 6 à 8 cm de long *	6–10	cassants	500 g	20%	70 °C/6
Poivrons	en tranches d'env. 8 mm d'épaisseur *	8–10	souples	400 g	20%	70 °C/6
Tomates	pelées, partagées en deux, face plate en haut tranches *	10–14	souples	400 g	15%	70 °C/6
	d'env. 6 mm d'épaisseur *	7–10	dures	300 g	10%	70 °C/6

* blanchir brièvement

5.4 Le séchage des champignons

- Sécher tous les champignons à **position 4 à 50 °C**
- **Les temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Ils peuvent varier selon les espèces et selon la grandeur des champignons**

Champignons	Préparation	Temps de séchage en heures, env.	Etat des champignons secs	Temp. degrés/ position
Toutes les sortes (sauf chanterelles)	nettoyer soigneusement, laisser les petits champignons entiers, couper les grands en tranches dans le sens de la longueur	2–6	coriaces	50 °C/4

6. Conservation des aliments déshydratés

Si l'on veut garantir une bonne conservation, les produits doivent absolument être secs et refroidis avant de les emballer. Pour qu'ils ne puissent plus absorber d'humidité, les enfermer dans des boîtes, des bocaux ou des sachets en plastique étanches à l'air, ou sous emballage étanche (sous vide; p. ex. avec l'appareil à emballer sous-vide Mio Star Vacuo, art. n° 7173.411). Conserver à l'abri de la lumière. Noter la date sur l'emballage.

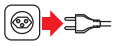
Suggestions

- Pour que les fruits et légumes conservent leur couleur naturelle et ne brunissent pas, les asperger avec un peu de jus de citron juste avant de les sécher
- Contrôler après environ une semaine l'humidité de l'aliment conservé en coupant un morceau. S'il se forme des petites gouttes d'eau dans la partie coupée, le séchage n'est pas suffisant. Répartissez à nouveau le produit à sécher sur la grille jusqu'à que l'essai de coupe soit satisfaisant
- Avant l'utilisation de haricots et pois gourmands séchés, ceux-ci doivent tremper pendant toute une nuit
- Avant d'utiliser des légumes séchés, les tremper la veille dans l'eau tiède, dans un récipient couvert. Procéder de même avec les fruits qui se prêtent à la cuisson. Pour la préparation de sauces ou de potages, faire cuire les légumes et les herbes séchées sans les tremper

6.1 Conseil pour récolteurs de champignons

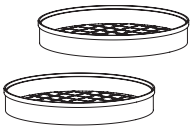
Nettoyer les bolets, etc. avec seulement un couteau et surtout ne pas les laver. Pour les champignons très mouillés, enlever le pied sous le chapeau. Après avoir couper en tranches, éventuellement badigeonner parcimonieusement les deux côtés avec du jus de citron afin de conserver la couleur.

- Morilles, trompettes de la mort et petits champignons à lamelles peuvent être séchés entiers. Mais attention: les chanterelles ne se prêtent pas au séchage ni à la congélation car elles deviennent très visqueuses



7. Après utilisation

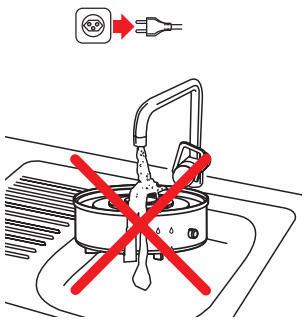
- **Débrancher l'appareil**
- Laisser complètement refroidir l'appareil
- Pour des ***raisons d'hygiène***, il faut toujours nettoyer l'appareil ***après avoir séché*** les aliments (évite l'émission d'odeurs et de fumée). Voir chapitre suivant «Nettoyage»



Accessoires

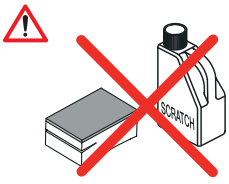
- Tamis supplémentaires disponibles auprès de votre Migros (2è set art. n° 7173.721)

Appareil de base



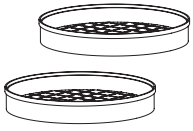
– Avant chaque nettoyage de l'appareil, vous devez le débrancher et le laisser complètement refroidir
– Ne jamais plonger l'appareil, ni le cordon dans l'eau, ne jamais le laver sous l'eau courante (risque de décharge électrique)

– Ne jamais immerger la base de l'appareil et le câble dans l'eau ou tout autre liquide (risque de court-circuit). Essuyer simplement le couvercle et la base avec un chiffon humide
– L'ouverture du boîtier du déshydrateur ou l'introduction d'objets tels qu'outils ou autres ne doivent être effectuées que par des personnes qualifiées



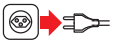
Attention:
– ne pas utiliser d'objets ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil

Tamis



– Nettoyer les tamis avec votre produit à vaisselle habituel. Les tamis peuvent passer au lave-vaisselle. Ne les placer que dans le panier supérieur (!) du lave-vaisselle et ne les laver qu'à une ***température de 40 °C maximale*** (voir mode d'emploi du lave-vaisselle)

Rangement / Entretien



Rangement

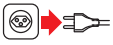
En cas de non utilisation, débrancher l'appareil. Pour le rangement, le câble peut être enroulé dans le logement prévu à cet effet dans la base de l'appareil.

Conserver l'appareil en lieu sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants. En cas de non utilisation prolongée, protéger l'appareil de la poussière, saleté et humidité. Il est recommandé de le conserver dans son emballage d'origine.

Entretien

A l'exception de contrôles occasionnels du fonctionnement, l'appareil ne nécessite aucun entretien particulier. Contrôler régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de sa fiche.

Problèmes



Lors d'avaries ou de défectuosités de l'appareil, débranchez-le immédiatement. Lorsqu'un dysfonctionnement intervient à votre à la suite d'une accumulation de chaleur dans la partie inférieure, l'appareil se déclenche automatiquement.

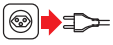
La sécurité interrompt le circuit électrique.

Causes possibles: Les tamis sont trop remplis ou bien le moteur d'aération est défectueux.

Elimination de la panne: Débranchez-le immédiatement, laisser refroidi l'appareil, retirer le surplus de produits à sécher, rebrancher l'appareil. Renouveler la tentative de séchage. Si, après quelques instants, l'appareil se déconnecte de nouveau, c'est qu'il est en panne. Adressez-vous à MIGROS-Service.

L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels et le non emploi de pièces de rechange originales, peuvent représenter de graves dangers pour l'utilisateur.

Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages éventuels faisant suite à une réparation non conforme et dans ce cas, la garantie s'arrête.



Important: en cas de dommage, de défaut ou de risque de dommage suite à une chute de l'appareil, débrancher immédiatement la prise du courant.

Elimination

- Tout appareil hors d'usage peut être éliminé gratuitement dans un point de vente pour une élimination conforme
- Eliminez tout appareil défectueux et assurez-vous qu'il ne puisse plus être utilisé
- Ne pas le jeter dans les ordures ménagères (protection de l'environnement!)

Données techniques

Tension nominale	230 Volt / 50 Hz
Puissance nominale	600 Watts
Sécurité	à 100 °C avec maintien automatique
Temperature	réglable en continu de 20 °C jusqu'à 70 °C
Dimensions de l'appareil	env. Ø 33.5 cm x 23 cm H
Longueur du cordon	env. 1.5 m
Poids	env. 2.3 kg
Matériaux	plastique PP et SAN
Antiparasité	selon normes UE
Homologation	CE / S+
M-Garantie	2 ans
Accessoires	2 tamis (tamis supplémentaires disponibles auprès de votre Migros; 2è set art. n° 7173.721)

Sous réserve de modifications de construction et de fabrication de l'appareil dans l'intérêt du progrès technique.

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich

Essiccatore a circolazione d'aria Mistral

Congratulazioni!

Acquistando questo apparecchio vi siete garantiti un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio vi garantirà per anni delle ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale, vi preghiamo comunque di leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare in modo preciso le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non possono utilizzare l'apparecchio.

Indice

	Pagina
Avvertenze di sicurezza	**30**
A proposito di queste istruzioni d'uso	31
Disimballaggio	31
Elenco delle parti e degli elementi di comando	**32**
Messa in funzione	**33**
– Prima della messa in funzione iniziale	33
– Impiego	33
– Collocazione	34
– Assemblaggio / Preparazione	34
– Preparazione degli alimenti da essiccare, riempimento dell'apparecchio	35
– Uso	35
– Tabelle di essiccazione	36
– Conservazione degli alimenti essiccati	38
– Dopo l'uso	39
Pulizia	**40**
Custodia / Manutenzione	**41**
Guasti	**41**
Smaltimento	**42**
Dati tecnici	**42**

Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, leggere attentamente le presenti istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

- Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso e conservarle per eventuali utenti futuri
- Non immergere mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Conservare fuori dalla portata dei bambini**
- **Utilizzare l'apparecchio solo fuori dalla portata dei bambini**
- Le persone, compresi i bambini, che non sono in grado di utilizzare l'apparecchio a causa di inesperienza o di scemata capacità psichica, fisica o mentale, possono utilizzarlo soltanto sotto sorveglianza oppure seguendo le indicazioni di una persona responsabile
- L'apparecchio può essere allacciato soltanto a una presa di corrente (230 V / 50 Hz) con una protezione minima di 6 A
- Estrarre assolutamente la spina dalla presa di corrente:
  - prima di spostare l'apparecchio
  - prima della pulizia o della manutezione
  - dopo l'uso
- Non lasciar pendere il cavo su angoli o spigoli, non incastrarlo. Non far passare né far pendere il cavo sopra oggetti roventi; proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare rischi, far sostituire immediatamente il cavo difettoso soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare mai la spina/il cavo e l'apparecchio con mani umide o bagnate; estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
- Non trasportare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio ad una presa con interruttore differenziale (FI); in caso di dubbio, richiedere l'intervento dello specialista
- Conservare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e non all'aperto
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di:
  - guasto
  - cavo danneggiato
  - caduta dell'apparecchio o presenza di danni di altro tipo

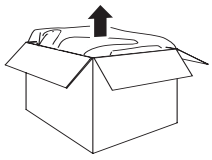
  In questi casi far controllare e riparare immediatamente l'apparecchio presso MIGROS-Service
- Per scegliere il luogo di collocazione attenersi ai seguenti punti:
  - collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile, resistente al calore, antisdrucciola e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti
  - non mettere l'apparecchio sopra o sotto dispositivi e mobiletti di cucina infiammabili, deformabili oppure nelle vicinanze di tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm (fuoriuscita di aria calda)
  - non collocare l'apparecchio e il cavo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere; tenere una distanza minima di 50 cm
  - **non coprire l'apparecchio (pericolo d'incendio).** Mantenere libere la presa o la scarica d'aria dell'apparecchio
  - utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti
  - non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare!)
- L'apparecchio è destinato ad uso esclusivamente privato
- Non spostare mai l'apparecchio durante l'uso (pericolo di scossa elettrica e di ustioni)
- ***Se utilizzato a lungo, l'apparecchio scotta: toccare esclusivamente l'interruttore rotante (pericolo di ustioni)***
- ***Non toccare mai le superfici roventi, ma soltanto l'interruttore rotante (pericolo di ustioni)***
- Non mettere oggetti sull'apparecchio (pericolo di incendio!)
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione
- Prima di uno spostamento/pulizia/manutenzione dell'apparecchio lasciarlo raffreddare completamente (pericolo di ustioni)
- È severamente vietato penetrare o aprire il corpo dell'apparecchio con qualsiasi oggetto

A proposito di queste istruzioni d'uso

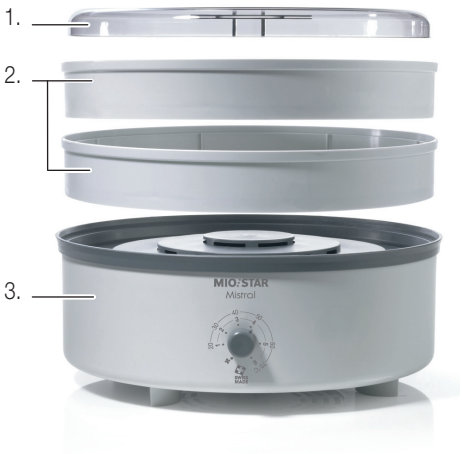
Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, rivolgersi alla M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Conservi accuratamente queste istruzioni d'uso e le consegni comunque ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio



– **Togliere l'apparecchio dall'imballaggio**



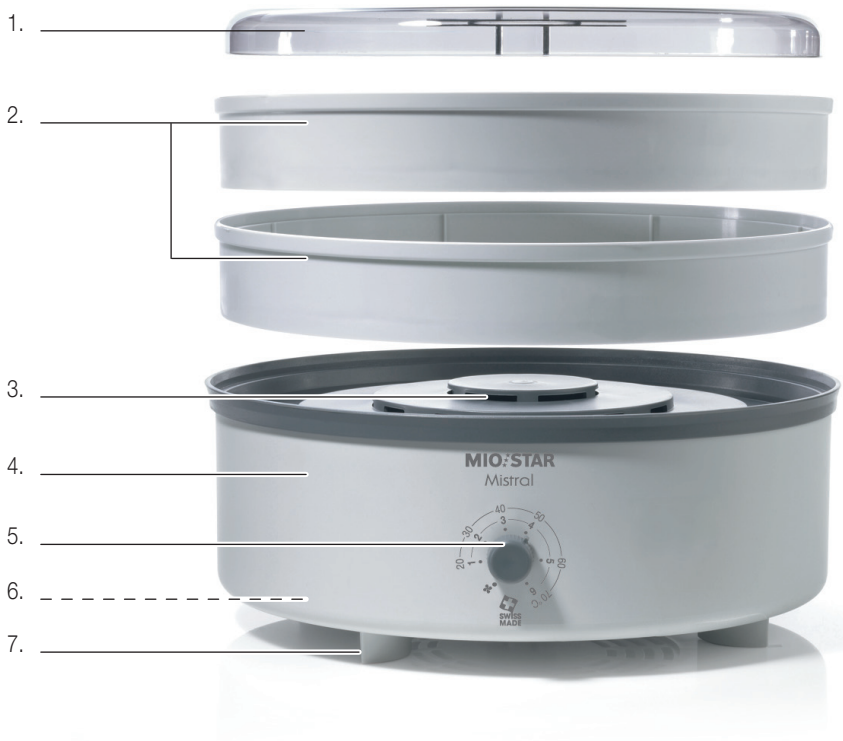
– **Dopo il disimballaggio controllare che i seguenti pezzi siano disponibili:**
  1. Coperchio
  2. 2 griglie
  3. Essiccatore (apparecchio di base)

– **Pulire a fondo le griglie.** Pulire l'apparecchio e il coperchio con un panno umido ed asciugare
– **Controllare che la tensione di rete** (230 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)
– **Distruggere eventuali sacchetti di plastica,** poiché potrebbero diventare un giocattolo pericoloso per i bambini!

Consiglio:

– Conservare l'imballaggio dell'apparecchio, in cui riporre eventualmente il forno in caso di mancato uso, o utilizzarlo per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.).

Elenco delle parti e degli elementi di comando



Essiccatore:

1. Coperchio con indicatore della temperatura e apertura per la fuoriuscita dell'aria (attenzione: aria calda durante il funzionamento!)
2. Cestelli: fino a 10 cestelli impilabili (cestelli supplementari ottenibili presso Migros; set Mio Star da 2, art. n° 7173.721)
3. Fuoriuscita dell'aria (attenzione; durante il funzionamento esce aria molto calda!)
4. Apparecchio di base
5. Regolatore rotativo progressivo (da 20 a 70 °C) per il funzionamento ad aria calda. I valori in gradi centigradi sono valori approssimativi e possono variare.
6. Alloggiamento per cavo di alimentazione/presa (sotto l'apparecchio)
7. Piedini (non appoggiare l'apparecchio direttamente su una superficie sensibile ai graffi o al calore)

Prima della messa in funzione iniziale

Prestare la massima attenzione poiché un approccio inadeguato alla corrente elettrica può essere fatale. Si prega quindi di leggere le avvertenze di sicurezza a pag. 30 e le seguenti misure di sicurezza:

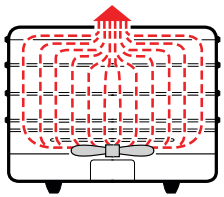
- ***Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio***
- **Non mettere oggetti sull'apparecchio (pericolo d'incendio)**
- **Non coprire l'apparecchio. Mantenere sempre libere le fessure di ventilazione (pericolo d'incendio)**
- **Non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione (pericolo di ustioni)**
- ***Se utilizzato a lungo, l'apparecchio scotta: toccare esclusivamente l'interruttore rotante (pericolo di ustioni)***
- ***Non toccare mai le superfici roventi, ma soltanto l'interruttore rotante (pericolo di ustioni)***
- **Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti**
- **Eseguire la pulizia soltanto dopo aver estratto la spina dalla presa di corrente e aver lasciato raffreddare completamente l'apparecchio**

Prima della messa in funzione iniziale lavare a fondo con acqua calda e un po' di detersivo le griglie. L'apparecchio di base e il coperchio possono essere pulito soltanto con un panno umido (vedi anche «Pulizia» a pagina 40).

Impiego

Essiccare è il sistema più naturale e semplice per conservare frutta, verdura, funghi ed erbe aromatiche. Inoltre gli alimenti essiccati conservano il loro elevato valore nutritivo, sono quindi gustosi e sani. Oltretutto gli alimenti essiccati sono una conveniente alternativa alle conserve e ai cibi surgelati di alto consumo energetico.

Grazie a «Mio Star Mistral» è ora possibile trattare gli alimenti freschi nella loro stagione di produzione.



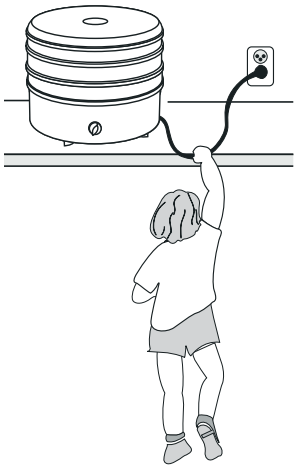
circolazione attiva dell'aria calda

Essiccare in modo delicato e regolare.

La regolazione continua della temperatura permette un trattamento delicato. La **circolazione attiva dell'aria calda** rende possibile un'essiccazione assolutamente uniforme. Le preziose sostanze nutritive rimangono inalterate negli alimenti essiccati.

Importante!

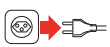
– L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso privato



1. Collocazione

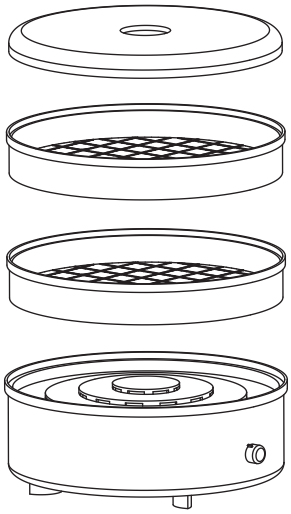
Nella scelta del luogo di collocazione, attenersi ai seguenti punti:

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile, resistente al calore, piana e antisdrucciolevole, non direttamente sotto una presa di corrente
- Non mettere l'apparecchio su superfici delicate (ad es. mobili laccati), sopra o sotto dispositivi e mobiletti da cucina infiammabili, deformabili oppure nelle vicinanze di tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm (fuoriuscita di aria calda)
- Non coprire l'apparecchio né mettervi sopra oggetti di alcun tipo. Mantenere libere le fessure di ventilazione!
- Non lasciar pendere il cavo su angoli e spigoli taglienti, non incastrarlo né farlo passare su superfici roventi
- **Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli legati agli elettrodomestici!**



2. Assemblaggio / Preparazione

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posare i **cestelli** sull'apparecchio e **mettere il coperchio**
- Estrarre completamente il cavo dall'apposito scomparto
- L'apparecchio è pronto all'uso inserendo la spina nella presa di corrente (230 V / 50 Hz). Quando il forno non è in funzione, togliere sempre la spina dalla presa di corrente
- Alla prima messa in funzione lasciate l'apparecchio ***vuoto*** (senza alimenti da essiccare) per 10 minuti a temperatura massima (70° C)
- Quindi risciacquate i cestelli ed il coperchio (mai la parte inferiore) con acqua calda e asciugateli con uno strofinaccio. Ora l'apparecchio è pronto per l'uso



3. Preparazione degli alimenti da essiccare e riempimento dell'apparecchio

– Eliminare le parti guaste, pulire ed asciugare bene con un panno o della carta da cucina gli alimenti

Nota:. Non usare alimenti bagnati o estremamente succosi

– Tagliare a pezzi possibilmente della stessa grandezza e del medesimo spessore

– Collocare uniformemente su ogni cestello gli alimenti da essiccare).

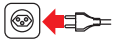
Nota: Non mettere i pezzi l'uno sull'altro, bensì vicini, mai a più strati

– Posare i cestelli sull'apparecchio. Vi si possono accatastare fino ad un massimo di 10

Suggerimento:

– Cestelli supplementari ottenibili presso Migros (set da 2 art. n° 7173.721)

– Posare il coperchio



4. Uso

– Collegare l'apparecchio con la presa di corrente (230 V). Entrerà in funzione la ventilazione

– Regolare con la manopola la temperatura desiderata.

Nota: rilevare la temperatura indicata per l'essiccazione alle pagine 36/37 e sulla dicitura del coperchio

– Grazie alla ventilazione dell'aria, dopo poco tempo, si ottiene una temperatura uniforme del cestello inferiore fino a quello superiore e l'aria arricchita di umidità viene scaricata attraverso le fessure di scarico site nel coperchio. A partire da 5 cestelli si consiglia comunque di cambiare la posizione dei cestelli. Grazie al ricircolo dell'aria gli alimenti sono essiccati contemporaneamente da due lati, per cui non occorre girarli ed i tempi di essiccazione sono ridotti notevolmente

Attenzione!

– ***Se utilizzato a lungo, l'apparecchio scotta: toccare esclusivamente l'interruttore rotante (pericolo di ustioni)***

– ***Non toccare mai le superfici roventi, ma soltanto l'interruttore rotante (pericolo di ustioni)***

– ***Non porre mai panni o simili sull'apparecchio (pericolo d'incendio). Non coprire mai la presa o la scarica d'aria dell'apparecchio***

– ***Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione***

– ***I valori in gradi centigradi sono valori approssimativi e possono variare***

5. Panoramica dei tempi di essiccazione

5.1 Essiccazione della frutta

- Tutta la frutta si essicca su **posizione 6 a 70 °C**, dopo aver tolto torsoli, gambi e noccioli (escluse le ciliegie)
- Per evitare che diventi scura, prima dell'essiccazione, occorre spennellarla con succo di limone
- **A seconda della grandezza dei pezzi e del contenuto di umidità della frutta, questi tempi possono variare notevolmente**

Frutta	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore circa	Stato frutta essiccata	Quantitativo per griglia circa	Quantitativo approssimativo in % del peso fresco	Gradi temp./ posizione
Albicocche	dimezzare, taglio verso l'alto	10–18	flessibile	500 g	20%	70 °C/6
Ananas	sbucciare, fette di circa 8 mm di spessore	10–12	molto flessibile	500 g	25–30%	70 °C/6
Banane	sbucciare, dimezzare, dividere in quattro	8–12	flessibile	600 g	20–25%	70 °C/6
Ciliegie	intere, snocciolate	10–18	coriaceo	500 g	25–35%	70 °C/6
Fichi	dimezzare, taglio verso l'alto	10–12	secco	600 g	20%	50 °C/4
Fragole	dimezzate	9–15	flessibile	250 g	20%	70 °C/6
	intere		flessibile	500 g	20%	70 °C/6
Mele	spicchi ca. 15 mm di spessore	6–10	molto flessibile	600 g	10–15%	70 °C/6
	fette ca. 8 mm di spessore	6–8	molto flessibile	600 g	10–15%	70 °C/6
Pere	dividere in due, taglio verso l'alto	15–30	flessibile	600 g	25–30%	70 °C/6
	fette di circa 8 mm di spessore	6–10	flessibile	500 g	25–30%	70 °C/6
Prugne/ Susine	dimezzare, taglio verso l'alto	10–18	flessibile	500 g	20%	70 °C/6
Uva	dimezzare, taglio verso l'alto	12–15	molto flessibile	500 g	20%	70 °C/6

5.2 Essiccazione delle erbe aromatiche

- Tutte le erbe aromatiche si essicca su **posizione 3 a 40 °C**
- **I tempi di essiccazione sono valori indicativi. A seconda del tipo di erba, i tempi indicati possono variare. Le erbe aromatiche si sbriciolano poco prima dell'uso**

Erba	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore	Stato essiccato	Gradi temp./ posizione
Aneto, basilico, dragoncello, erba cipollina, prezzemolo, rosmarino, salvia, santoreggia	essiccare intere o tagliate, lavare, porre su garza o cellulosa ad asciugare	2–6	friabile	40 ° C/3

5.3 Essiccazione della verdura

- Ogni verdura si essicca su **posizione 6 a 70 °C** ad esclusione delle verdure per brodo, su **posizione 5 a 60 °C**
- **Le temperature ed i tempi di essiccazione sono valori indicativi. A seconda della grandezza dei pezzi, questi tempi possono variare sensibilmente**

Verdura	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore	Stato verdura essiccata	Quantitativo per griglia circa	Quantitativo approssimativo in % del peso fresco	Gradi temp./ posizione
Carote	sbucciarle, fettine di ca. 8 mm di spessore *	6–8	duro	400 g	15%	70 °C/6
Cetrioli	non sbucciarli, fettine di ca. 1 cm di spessore	6–8	duro	400 g	15%	70 °C/6
Fagiolini	scottati interi *	6–10	fragile	400 g	15%	70 °C/6
Peperoni/ Paprica	tagliare a strisce, larghe, circa 8 mm *	8–10	flessibile	400 g	20%	70 °C/6
Piselli	sbucciarli, scottarli brevemente *	8–10	duro	400 g	25%	70 °C/6
Pomodori	dimezzare, taglio verso l'alto *	10–14	flessibile	400 g	15%	70 °C/6
	fettine circa 6 mm di spessore *	7–10	duro	300 g	10%	70 °C/6
Porri	dimezzare, tagliare pezzi lunghi 6–8 cm *	6–10	fragile	500 g	20%	70 °C/6
Sedano rapa	sbucciare, fettine di circa 8 mm di spessore *	6–10	duro	400 g	15%	70 °C/6
Verdura per brodo	carote, sedano, porro, cavolo, rapa, cavolo. Tagliare a strisce, sottili, scottare *	6–8	coriaceo	300 g	10–15%	60 °C/5
Zucchini	non sbucciare, fettine circa 8 mm di spessore *	7–8	flessibile	400 g	15%	70 °C/6

* scottare brevemente

5.4 Essiccare i funghi

- Tutti i funghi si essicca su **posizione 4 a 50 °C**
- **I tempi di essiccazione dati sono valori indicativi. Questi tempi possono variare a seconda del tipo di funghi e della grandezza dei pezzi**

Funghi	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore	Stato essiccato	Gradi temp./ posizione
Ogni tipo (ad eccezione dei chiodini)	pulire bene, non tagliare i funghi piccoli, tagliare quelli grossi a fettine nel senso della lunghezza	2–6	coriaceo	50 °C/4

6. Conservazione degli alimenti essiccati

Per una buona conservazione è indispensabile che le derrate siano completamente essiccate e raffreddate. Perché non assorbano umidità dall'aria, la conservazione deve avvenire in vasi o scatole a chiusura ermetica (per es. coll'apparecchio per la conservazione sotto vuoto «Mio Star Vacuo»; art. n° 7173.411) anche in sacchetti di plastica o in imballaggi saldati. Tenere al riparo dalla luce. Nel caso di conservazione annotare la data di essiccazione.

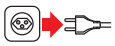
Suggerimenti:

- Affinché frutta e verdura mantengano il loro colore naturale e non si scuriscano, prima di metterli nell'essiccatoio, spruzzatele con un po' di limone
- Controllate il grado d'umidità dopo circa una settimana, tagliandone un pezzo. Se si formano ancora delle goccioline d'acqua, l'essiccazione non è sufficiente. Disponete nuovamente gli alimenti sulle griglie finché la prova di taglio sia soddisfacente
- Fagioli e taccole essiccati, prima di cuocerli, dovrebbero essere immersi per una notte in acqua tiepida
- Verdure e frutta essiccate destinate alla cottura dovrebbero essere immerse in acqua tiepida e lasciate a mollo per una notte. Per minestre e salse le verdure e le erbe aromatiche essiccate si mettono direttamente a cuocere

6.1 Suggerimento speciale per gli appassionati dei funghi

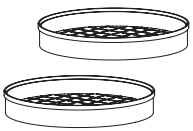
Pulire i boleti (porcini, porcini di castagno ecc.) solo con il coltello, senza lavarli. Se i funghi sono molto bagnati, togliere le lamelle sotto il cappello. Quindi tagliarli a fettine e spruzzarli finemente con succo di limone su entrambi i lati per mantenere il colore.

- Le spugnole e funghi piccoli a lamelle possono essere essiccati interi. Attenzione: i chiodini non sono adatti né all'essiccazione né al surgelamento poiché con tale trattamento diventano molto duri



7. Dopo l'uso

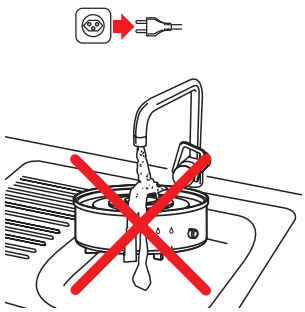
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Per ***motivi d'igiene*** pulire sempre l'apparecchio ***dopo aver terminato*** di cucinare/grigliare (si evitano in questo modo emissioni di fumo e di cattivi odori). Vedi capitolo successivo «Pulizia»



Accessori

- Cestelli supplementari ottenibili presso la vostra Migros; set da 2 art. n° 7173.721

Apparecchio di base

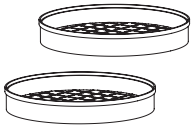


- Prima di ogni pulizia, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Non immergere mai il forno e il cavo di alimentazione nell'acqua né pulirlo sotto l'acqua corrente (pericolo di scossa elettrica)
- Mai immergere in acqua o altri liquidi la parte inferiore dell'apparecchio (pericolo di cortocircuito). Pulite la copertura e la parte inferiore soltanto con un panno umido
- E' severamente proibito penetrare con oggetti qualsiasi nella parte inferiore o di aprire quest'ultima

Attenzione:

- Non utilizzare oggetti per la pulizia né prodotti detergenti abrasivi

Cestelli



- Le griglie si possono lavare con i soliti detersivi, sono resistenti alla lavastoviglie. Mettere unicamente nel ripiano superiore (!) della lavastoviglie e selezionare una ***temperatura massima di 40 °C*** (vedi istruzioni della lavastoviglie)

Custodia

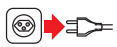
In caso di mancato uso, estrarre la spina. Per la custodia, il cavo può essere riposto nell'apposito vano nella parte inferiore dell'apparecchio.

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini. In caso di mancato uso per un lungo periodo proteggere l'apparecchio da polvere, sporcizia e umidità. E' consigliabile conservarlo nell'imballaggio originale.

Manutenzione

Ad eccezione di un controllo occasionale delle sue funzioni, l'apparecchio non necessita di un'ulteriore manutenzione. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati.

Guasti



In caso di disturbi o di apparecchio difettoso, subito estrarre la spina. Se nel «Mio Star Mistral» avviene un malfunzionamento dovuto ad un accumulo di calore nella parte inferiore, l'apparecchio si disinserisce automaticamente.

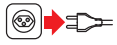
L'interruttore di sicurezza ha quindi interrotto il circuito elettrico.

Possibili cause: reti sovraccariche oppure motore di ventilazione difettoso.

Rimediare: lasciare che l'apparecchio si raffreddi. Togliere gli alimenti in eccesso. Ricollegare alla presa di corrente. Nuovo tentativo. Se l'apparecchio dopo un po' di tempo si spegne di nuovo, è guasto. Rivolgersi per favore presso MIGROS-Service.

Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, possono essere fonte di pericolo per l'utente.

In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia.



Importante: in caso di guasto, di apparecchio difettoso e di sospetto di guasto in seguito a una caduta, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Smaltimento

- Consegnare gratuitamente gli apparecchi non più in uso presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati
- Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!)

Dati tecnici

Tensione nominale	230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale	600 W
Protezione	100 °C con arresto automatico
Temperatura	regolabile progressivamente da 20 °C a 70 °C
Volume dell'apparecchio di base	ca. Ø 33.5 cm x 23 cm A
Lunghezza del cavo	ca. 1.5 m
Peso	ca. 2.3 kg
Materiali	materie sintetiche PP e SAN
Deparassitato	conforme alle norme UE
Omologazione	CE / S+
M-Garanzia	2 anni
Accessori	2 cestelli (cestelli supplementari ottenibili presso la vostra Migros; set da 2 art. n° 7173.721)

Con riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnico.

MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo

Garantie / Garantie / Garanzia

2 Jahre M-Garantie
2 ans M-garantie
2 anni M-garanzia

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes.

Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind. Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts.

MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues.

La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS.

Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso.

La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa.

Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne.

L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati.

Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

MIGROS
Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.: 0848 84 0848:
Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr
Samstag 08.30 – 17.30
(8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag,.).

www.migros.ch/kontakt

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8h à 18h30,
samedi de 8h30 à 17h30.
(8 cts/min. de 8 h à 17 h,
4 cts/min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).

www.migros.ch/contact

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni:
0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30
(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

www.migros.ch/contatto

V01/13/10 Änderungen vorbehalten / Sous réserve de modifications / Con riserva di modifiche

© hoeliner.ch